

Tomaten - Mozzarella - Spieße

Zutaten für 15 Portionen:

1250 g Kirschtomate
625g Mini Mozzarella
2 ½ Bund Basilikum
7 ½ TL Pesto Genovese
7 ½ TL Himbeeressig
15 EL Olivenöl
S&P

Aus Pesto, Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade bereiten. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen und in der Marinade über Nacht ziehen lassen.

Tomaten und Basilikum waschen. Abwechseln auf einen Zahnstocher eine Tomate, ein Basilikumblatt, eine marinierte Mozzarellakugel, ein weiteres Basilikumblatt und noch eine Tomate stecken. Die Spieße auf einer Platte anrichten und mit der übrig gebliebenen Marinade napieren (überziehen)